ERDBEEREN

DRESDNER MIEZE

Gottfried Daimler nannte sein Auto nach eines Kunden Tochter Mercedes, Otto Schindler seine Erdbeere nach seiner Gattin Mieze. Aus Mercedes wurde eine Marke. Aus Mieze wurde ein Mythos. Ihre Süße, ihr Saft, ihr Aroma sind unerreicht. Nur haltbar ist sie nicht. Kaum reif, ist sie hin. Wie schon der Sänger sang: „Only The Good Die Young“

Erdbeernaschen ist schönste, saftigste Sommersinnlichkeit. Und früheste Kinderkost, denn Erdbeeren sind süß, weich und kernlos. Beim Genuss von reifen, guten Früchten prägen sich etwa 300 flüchtige Verbindungen in unser Geschmacksgedächtnis ein – die wir dann als Erwachsene wiederzufinden suchen.

Meist vergebens. Denn Züchter experimentieren zwar seit 250 Jahren mit inzwischen etwa 1000 Sorten, heute aber längst im Auftrag der Massenproduzenten. Und denen geht es weniger um Geschmack als um Ertrag und die Robustheit auf langen Transporten. In Kanada wurde schon ein Frostresistenzgen der arktischen Flunder in die Erdbeerpflanze eingebaut – versuchsweise. Wer vor dem Reifen heimischer Frühsorten seine Sehnsucht mit Importen aus Israel, Spanien und Marokko stillt, erlebt oft ein gespritztes Missvergnügen, wie Greenpeace und „Ökotest“ immer wieder herausfinden – mit innen weißlichen, außen blässlichen und überhaupt aromatisch armen Früchten.

Hoffnung macht uns die Bundesanstalt für Züchtungsforschung an Kulturpflanzen (BAZ). Sie kreuzt aromatische Wildarten ein und erfasst systematisch alte Sorten. Die Forscher wollen so die „genetische Drift“ zur Geschmacksverarmung stoppen und umkehren. Auch die regionalen Hobbygärtner bewahren altes Erbgut. Bis heute kultivieren sie Erdbeeren mit oft skurrilen Namen wie „Deutsch Evern“, „Sieger“, „Osterfee“, „Amazone“, „Polka“ oder bloß „Späte“. Natürlich auch die Sengana-Familie von Dr. Sengbusch, die überragende „Senga Sengana“ etwa, die Europa seit 1954 eroberte.

Bekommen wir Erdbeeren mit gutem Aroma, identifiziert unser beglückter Geruchssinn selbst Frischheu, Veilchen, Pfirsich und Butterartiges. Und etwas Ziegenbock (Capronsäure) für den Hauch Pikanterie, weshalb ja auch Störverstärker wie Pfeffer, Minze oder Balsamico an frischen Erbeeren ganz dufte wirken.

Für Geschmacksnostalgiker aber bleibt „Mieze Schindler“ das Such- und Suchtziel. Prof. Otto Schindler erschuf sie 1925 in Dresden-Pillnitz und benannte sie nach seiner Frau. Nur noch die ältere französische Sorte „Mara de Bois“ kommt an ihren perfekten Wohlgeschmack heran. Mieze hat nur leider die wahre Erdbeer-Urnatur: Sie will voll ausreifen, dann aber schnellstens plumpsen und als fruchtfleischig-matschige Beere nur noch Nahrung sein für die kleinen braunen „Nüsschen“ außen – die eigentlichen Früchte der Erdbeerpflanze. Deshalb ist die Textur dieser perfekten Erdbeere so weich. „Sie hält“, wie Detlef Ulrich von der BAZ nicht übertreibt, „kaum vom Kleingarten bis in die Küche“ und eignet sich daher nur für den Eigenanbau.

Für unsere Rezepte wäre „Mieze Schindler“ fast zu schade. Dafür lässt sich jede andere heimische Freilanderdbeere der Saison verarbeiten, denn: Im Norden, bei kühler Witterung und langen Sonnenstrahlen gewachsene Freilandernte ist besser als südliche Turboware aus der Folienzucht. Wer Felderdbeeren genießt, mag sich der Worte des Engländers Izaak Walton erinnern, der 1655 sprach: „Zweifellos hätte Gott eine bessere Beere als die Erdbeere schaffen können – aber ebenso zweifellos hat er es nicht getan!“

UDO PINI

Erdbeeren auf Vin-Santo-Zabaglione, gratiniert

FÜR 4–6 PORTIONEN

5 Eigelb (Gr. M); 200 ml Vin Santo (ersatzw. Medium Sherry oder Madeira); 100 g Zucker; 125 g Schlagsahne; 1 kg Erdbeeren

1 Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen. Eigelb, Vin Santo und Zucker im Schlagkessel mit einem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührgerätes über einem heißen Wasser- →



FOTOS: HANS HANSEN, PRODUKTION: MARLIES KLOSTERFELDE WETZEL

Erdbeeren warm? Wunderbar, nur technisch etwas heikel. Hier sind sie ganz kurz gratiniert. Solange man aufpasst, hat man kein Problem



Erdbeer-Biskuitrolle – ein Klassiker, der mit Waldmeister fast ein wenig exotisch schmeckt

bad in 8–9 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Dabei darauf achten, dass die Zabaglione nicht zu heiß wird, da sonst das Ei gerinnt. Eimischung sofort in das Eiswasserbad stellen und kräftig weiterschlagen, bis sie vollständig erkaltet ist.

2 Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und auf Küchenpapier legen.

3 Den Grill auf höchster Stufe vorheizen. Zabaglione auf ofenfeste Teller verteilen. Erdbeeren mit den Spitzen nach oben auf die Zabaglione setzen und dicht unter dem Grill in 2–3 Minuten goldbraun überbacken. Dabei die Teller drehen, damit die Bräunung gleichmäßig verläuft.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Erdbeer-Biskuitrolle mit Waldmeister-Creme

FÜR CA. 12 PORTIONEN

Füllung: 125 ml Milch; 8 Zweige getrockneter Waldmeister; 6–7 Blatt weiße Gelatine; 500 g Erdbeeren; 150 g Erdbeermarmelade; 4 Eigelb (Gr. M); 100 g Zucker; 200 g Schlagsahne

Biskuit: 4 Eier (Gr. M); 50 g Zucker (plus Zucker zum Bestreuen); Salz; abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone; 50 g Mehl; 40 g Speisestärke; Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem: Backpapier

1 Backblech mit Backpapier (30 x 40 cm) auslegen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen. Für die Füllung Milch mit Waldmeister aufkochen, vom Herd nehmen und abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

2 Für den Biskuit Eier, Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührer auf höchster Stufe cremig schlagen (7–8 Minuten). Zitronenschale unterrühren. Mehl und Stärke mischen, darüber sieben und unterheben.

3 Teig auf das Backpapier verteilen und im Ofen auf der 2. Schiene von unten 6–8 Minuten goldgelb backen. Ein Geschirrtuch mit etwas Zucker bestreuen. Biskuit vom Blech ziehen, mit dem Papier nach oben auf das Tuch legen. Das Papier mit etwas Wasser einpinseln und vorsichtig abziehen. Biskuit der Breite nach mit dem Tuch aufrollen und beiseite legen.

4 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, putzen, in kleine Würfel schneiden, beiseite stellen.

5 Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen, beiseite stellen. Milch durch ein Sieb gießen und mit Eigelb und Zucker über einem heißen Wasserbad mit dem Handrührer dicklich-cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und unter Schlagen in der Creme auflösen. Creme überm kalten Wasserbad schlagen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, sofort mit den Erdbeeren unter die Creme heben.

6 Biskuit entrollen. Erst Erdbeermarmelade, dann Creme darauf streichen, dabei an der oberen Kante einen Rand von 2 cm frei lassen. Biskuit mit Hilfe des Küchentuchs wieder aufrollen und über Nacht kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 1 Stunde plus Kühlzeit

TIPP: Frischen Waldmeister vor der Verwendung trocknen lassen, er entfaltet so ein stärkeres Aroma. Biskuit nur goldgelb backen, sonst bricht er beim Rollen. →

RESTAURANT-TIPP Von Michael Allmaier

NOCH ETWAS SÜNDE ZUM DESSERT?

Glücklich und prall – wie das rosa Schweinchen auf dem Lokalschild – verlässt so mancher Gast das „Kurlbaum"



Das Restaurant „Kurlbaum" in einer schmalen Gasse der Moerser Altstadt

Moers versteht sich als Tor zum Niederrhein. Es hat ein Schloss, ein Theater, ein Jazzfestival und zahllose Lokale mit einer Bundeskegelbahn. Und es hat das „Kurlbaum". Das unscheinbare, dank zweier Etagen aber ziemlich geräumige Restaurant in einer Seitengasse der Altstadt wirbt mit dem Emblem eines prallen rosa Schweinchens.

Heiter gibt sich auch die Inneneinrichtung, dabei aber doch loungig-kühl. Wer auf Achtziger tippt, liegt richtig. So lange besteht das Lokal schon. Die Küche nimmt aus Deutschland die meisten Zutaten und aus Frankreich die Ideen. Arme-Leute-Gemüse wie Schwarzwurzeln bewähren sich zum Hummer. Die wenigen Spezialitäten, die der Niederrhein hervorgebracht hat, kommen in ungewohnten Variationen dazu: etwa eine Ochsenschwanzsauce, auch eine Wacholdersauce. Der Spitzkohl ist bissfest blanchiert. Die Dessertmischung „Etwas Sünde" zum Abschluss hat schon manchen Esser dem Wappentier des Hauses nähergebracht. Die deutsch-französische Weinkarte ist so gut und so günstig, wie sie es sein muss, um in einer Biergegend zu bestehen. Michael Kurlbaum gehört nicht zu den Wirten, die sich selbst für die Attraktion ihrer Gaststätte halten. Er ist da, wenn man ihn braucht, und verbreitet im Übrigen jene wohltuende Gelassenheit, die auch an den Speisen gefällt. „Benimm dich, Bauer", flüstert zwar der junge Schnösel am Nebentisch, als Papa mit schönem Wein Schorle macht. Aber das geht schon in Ordnung. Das „Kurlbaum" ist nicht das, was man in Städten wie Moers weihevoll „die erste Adresse" nennt. Es ist bloß die beste.

Restaurant „Kurlbaum", Burgstr. 7, 47441 Moers, Tel.: 02841/272 00. Geöffnet: Mi.–Fr. von 12–14 und ab 18 Uhr, Sa.–Mo. und an Feiertagen nur abends

FOTO: STEFAN BRUNN

stern-WEIN-TIPP



Von Fabian und Cornelius Lange

SCHWARZROT UND GUT FÜR ALLE TAGE

Auch uns wollte der Winzer Ettore Camerano sein bestes Pferd im Stall anpreisen, seinen Barolo. Das ist nun mal so: Im Dorf Barolo, im Herzen des Weinbaugebiets Barolo, spielt dieser Rotwein die erste Geige. Die Barolisti pokern hoch, deshalb sind die Barolopreise völlig durchgeknallt – auch Ettores klassischer Barolo ist zwar richtig guter Stoff, aber zu teuer. Zum Glück gibt es an der Basis der piemontesischen Qualitätspyramide den Alltagsrotwein aus der Rebsorte Dolcetto. Den picheln die Leute dort selbst. Der ist nicht so stark, hat keine aggressiven Gerbstoffe und macht keine pelzige Zunge. Dolcetto hat übrigens nichts mit Dolce, Süße, zu tun, denn die Weine sind immer durchgegoren, also trocken. Man muss Camerano zugute halten, dass auch er für sich selbst und diejenigen, die für einen piemontesischen Rotwein nicht zu tief in die Tasche greifen wollen, den bezahlbaren Dolcetto im Programm hat – mit Vollausstattung und allem, was ein guter Rotwein braucht: volle Frucht, Biss, Tiefgang, Länge und eine gute Säurestruktur. Voller Charakter eben. In diesem Wein spiegelt sich das Wesen der Piemonteser Winzer, es ist ein schwarzroter Bauernwein, gut zum täglichen Leben, besonders mittags: zu fetter Wurst und Speck und Schinken. Zu Carne Crudo (rohes Schabefleisch vom Kalb) und natürlich zu Gnocchi con burro di salvia (Kartoffelklößchen mit Salbeibutter). Und Fontina-Käse. Appetit bekommen?

Dolcetto d' Alba 2001. 1 Flasche: 8,80 Euro (plus Versandkosten), 6 Flaschen: 58,20 Euro (frei Haus). Über: Toscana der Weinladen, Große Maingasse 6, 63500 Seligenstadt am Main, Tel.: 06182/202 10, Fax: 82 93 90, E-Mail: Toscana.der.Weinladen@t-online.de



FOTO: PETER THOMANN, DANIEL FORTMANN

Crostata mit Mascarponemousse und Erdbeeren

FÜR 12 PORTIONEN

Für den Mürbeteigboden: 175 g Butter plus Butter zum Fetten; 75 g Zucker; Salz; 1 Ei (Gr. M); 250 g Mehl plus Mehl für die Form und Arbeitsfläche
Für die Füllung: 2 Blatt rote Gelatine; 250 g Mascarpone; 75 g Puderzucker; 200 g Schlagsahne; 3 EL Mandellikör (Amaretto); 500 g Erdbeeren
Für den Krokant: Öl zum Fetten; 25 g Zucker; 25 g Pistazienkerne
Außerdem: Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 Für den Mürbeteig Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel glatt rühren. Das Ei sorgfältig unterrühren. Mehl auf einmal dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2 Eine Tarteform (ca. 28 cm Ø) leicht fetten und mit Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl abschütten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen, in die Form legen und fest andrücken. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann überstehenden Teig abschneiden. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
3 Den Teig mit einer Gabel mehrmals anstechen, mit Backpapier vollständig abdecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Boden 20 Minuten in der Ofenmitte backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und weitere 15–20 Minuten goldbraun backen. Boden herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
4 Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone und Puderzucker mit einem Löffel in einer Schüssel verrühren. Sahne steif schlagen. Mandellikör im kleinen Topf erhitzen, vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und 2 EL Mascarpone unterrühren. Gelatinemischung unter den Mascarpone rühren, dann die Schlagsahne unterheben. Auf dem abgekühlten Boden verteilen und glatt streichen.
5 Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen, vierteln, auf die Crostata geben und 1 Stunde kalt stellen.
6 Für den Krokant 2 Blatt Backpapier mit Öl fetten. Zucker in einer Pfanne oder in einem Topf mit dickem geradem Boden karamellisieren, Pistazien untermischen. Sofort auf ein Blatt Backpapier geben und mit dem zweiten Blatt abdecken, dann mit einem Rollholz so dünn wie möglich ausrollen. Abkühlen lassen und anschließend fein hacken.
7 Krokant direkt vor dem Servieren auf die Tarte streuen.
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde, 15 Minuten plus Kühl- und Backzeit
TIPPS: Die Tarte mit den saftigen Früchten noch am selben Tag essen. Mascarpone und Puderzucker nicht mit dem elektrischen Handrührer verrühren, dadurch wird die Masse zu flüssig.

Erdbeerparfait mit Tannenhonig

FÜR 12 PORTIONEN

500 g Erdbeeren; 2 EL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier); 50 g Zucker; 5 Eigelb (Gr. M); 80 g Tannenhonig (ersatzweise kräftigen Honig, z. B. Waldhonig); 400 g Schlagsahne; 2–3 TL rosa Pfefferbeeren, zerdrückt

1 Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Restliche Erdbeeren vierteln und mit dem Orangenlikör und 2 EL Zucker im Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten offen köcheln. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.
2 Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln oder einem Kühlakku bereitstellen. Eigelb, Honig und restlichen Zucker in einem Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührgerätes über einem heißen Wasserbad in 8–9 Minuten cremig-dicklich schlagen. Dann sofort ins Eiswasserbad stellen und schlagen, bis die Masse vollständig erkaltet ist.
3 Schlagsahne steif schlagen. Erdbeerpüree und Erdbeerstücke mit rosa Pfefferbeeren unter die Eimasse heben, dann die Schlagsahne nach und nach unterziehen.
4 Erdbeermasse in eine Form (1,5 l Inhalt) füllen und im Gefrierfach mindestens 4 Stunden gefrieren.
5 Das Parfait in Scheiben schneiden und servieren.
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten plus Gefrierzeit
TIPP: Dazu passt Crème fraîche, mit etwas Honig verrührt.

OLIVER TRIFIC

Im nächsten *stern* Die Wonnen der Spargelzeit, jetzt beginnen sie wieder